

SUJET N°16

Situation professionnelle :

Employé(e) comme agent technique d'alimentation dans la cuisine centrale de l'hôpital de Versailles, le responsable de cuisine vous demande d'exécuter plusieurs tâches dans la journée :

1- Réaliser les préparations culinaires suivantes :

* Poisson aux épices et noix coco riz pilaf	nombre de portions :	12 portions dont 1 plat témoin
* Baba Chantilly	nombre de portions :	12 portions dont 1 plat témoin

2- Réaliser le portionnement et le conditionnement – le dressage des préparations en vue du service

1^{ère} réalisation :

- * Conditionner le poisson et le riz en deux bacs gastronorme séparés.

2^{ème} réalisation :

- * Dresser les babas en coupe individuelle sur plateau.

3- Réaliser le nettoyage du secteur alimentaire et mettre en œuvre des techniques de décontamination et de désinfection

**Remettre en état les matériels et les postes de travail
Réaliser le bionettoyage de la cellule de refroidissement**

4- Justifier les techniques mises en œuvre (oral de 10 minutes)

A l'issue de votre activité, vous devez **justifier oralement au jury**, en référence à l'enseignement de l'O.Q.P.S et en utilisant des techniques de communication professionnelle :

- 4-1. Vos choix technologiques, l'organisation de votre travail en rapport avec :
 - la qualité de la production et des services, (2 pts)
 - le type de structure dans laquelle vous travaillez. (2 pts)
- 4-2. Les règles d'hygiène, de sécurité, d'économie et d'ergonomie mises en œuvre. (2 pts)
- 4-3. La mise en œuvre des principales conditions de minimisation de la fatigue au cours de l'épreuve. (2 pts)
- 4-4. Deux mesures préventives pour éviter les brûlures. (2 pts)

BEP BIOSERVICES Dominante Agent Technique d'Alimentation		
EPI Techniques de Bioservices	Durée : 8 heures	Coefficient : 9
Session 2008	SUJET	Page : 1/4

5- Conduire une étude technologique (écrit de 20 à 30 minutes)

- 5-1. Citer la gamme, préciser le lieu et la température de stockage : (6 pts)
- du lait de coco appertisé :
 - d'une salade prête à l'emploi :
 - des oignons surgelés :

Vous utilisez pour cette préparation de la crème liquide UHT.

- 5-2. Indiquer la signification de la mention « UHT », expliquer le procédé mis en œuvre : (2 pts)
-
- 5-3. Citer deux formes de commercialisation de la crème. (2 pts)
-
-

FICHE CONTROLE DE DENREES

Préparations : Poisson aux épices et noix de coco / riz pilaf
Baba Chantilly

Ingrédients	Type de produit	Quantité pour 12 portions	Conforme	Non conforme	Observations
<i>1^{ère} réalisation :</i>					
Filet de poisson	Surgelé	12 unités			
Oignons émincés	Surgelé	0,120 kg			
Huile d'olive		0,05 L			
Noix coco râpée		0,150 kg			
Sel, poivre, muscade, coriandre, cumin, gingembre, cannelle, paprika	} PM				
Lait de coco		Appertisé	1,20 L		
Riz long		0,720 kg			
Oignons émincés	Surgelé	0,120 kg			
Huile d'olive		PM			
<i>2^{ème} réalisation :</i>					
Baba industriel	Prêt à l'emploi	12 unités			
Sucre en poudre		0,200 kg			
Eau		2 L			
Rhum		0,10 L			
Crème liquide	UHT	0,50 L			
Sucre glace		0,150 kg			
Sucre vanillé		PM			
Cerises au sirop	Appertisé	12 unités			
Portion à servir :					
➤ 1 bac gastronomique de 11 parts de poisson.					
➤ 11 coupes individuelles sur plateau					
Matériel à prévoir :					
➤ 3 bacs gastronomiques					
➤ Poche à douille jetable					
➤ Douille cannelée					
➤ 11 coupes individuelles					
➤ 1 plateau					
➤ Etiquettes					
➤ 3 sachets témoin.					

SUJET N°16

GAMME OPERATOIRE

1^{ère} réalisation : poisson aux épices et noix coco / riz pilaf

- * Faire suer dans l'huile les oignons émincés surgelés.
- * Les disposer dans un bac gastronorme.
- * Plaquer les filets de poisson sur les oignons cuits.
- * Saupoudrer de noix coco râpée, puis du mélange d'épices.
- * Ajouter le lait de coco.
- * Mettre au four chaud, 180°C chaleur mixte, environ 15 minutes.
- * Lorsque le poisson est cuit, vérifier l'assaisonnement.
- * Traiter en liaison chaude.
- * Faire suer les oignons dans l'huile.
- * Ajouter le riz.
- * Mouiller avec de l'eau bouillante.
- * Cuire.
- * Assaisonner.
- * Traiter en liaison chaude jusqu'au service.

2^{ème} réalisation : Baba Chantilly

- * Préparer un sirop de sucre.
- * Ajouter le rhum.
- * Tremper les babas dans le sirop chaud pour les imbiber.
- * Les poser dans les coupes.
- * Traiter en liaison froide.
- * Préparer une crème chantilly avec la crème liquide, le sucre glace, le sucre vanillé.
- * Décorer les babas à la poche à douille (douille cannelée).
- * Ajouter une cerise en décor.
- * Stocker en attente du service.